



ROBERTO
BONFANTI
Bodega Boutique Familiar

FAMILIA BONFANTI

Cabernet Sauvignon Reserva

2015 SINGLE VINEYARD



METODO DE ELABORACIÓN

Selección de racimos a mano, despalillado sin rodillos de apriete, seleccionando los granos, fermentación con levaduras seleccionadas durante 10 días. Maceración y fermentación maloláctica durante 30 días. Crianza en barricas de roble Francés durante 12 meses. Partida Limitada que solo se elabora en años especiales. Vendimia 2015 poses 2.933 botellas.

ENÓLOGO

Sebastián Bonfanti.

RENDIMIENTO

50 qq/ha

VARIETAL

100% Cabernet Sauvignon.

FORMA DE COSECHA

Manual en cajas de 20 kg.

COSECHA

2015

MES DE COSECHA

Abril.

UBICACIÓN DEL VIÑEDO

El Cepillo, San Carlos, Mendoza.

SISTEMA DE RIEGO

Superficial.

EDAD DEL VIÑEDO

28 años.

FECHA FRACCIONAMIENTO

10 Octubre del 2016.

ALTITUD

1150 msm.

ALCOHOL: 14,6 v/v

AZÚCAR: 2,50 g/l

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldero.

ACIDEZ TOTAL: 7,10 g/l

CANTIDAD DE HAS

10 has.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,47 g/l

TIPO DE SUELO

Franco arenoso, poco profundo.

NOTA DE CATA

SINGLE VINEYARD, viñedo único ubicado en el distrito El Cepillo del departamento de San Carlos, Valle de Uco. Nuestra Bodega seleccionó la parcela que fue cultivada en el año 1989 de suelo franco arenoso. La Edad del Viñedo aporta la concentración necesaria, para que este Cabernet Sauvignon, desarrolle aromas típicos de la variedad y finales de boca largos y sedosos. Criado 12 meses en barricas de roble francés.